



Tsjechische Republiek

Znojemská hovězí pečeně

Gebraden rundvlees als in Znojmo

- 1 stuk rosbief van 800 gr.
- 1 stukje gerookt spek van ca. 100 gr.
- zout en peper
- 2 uien
- 2 el. reuzel of olie
- 5 dl. runderbouillon
- 2 volle el. bloem
- 100 gr. augurken, gesneden

Haal het vlees minstens een half uur voordat je begint uit de koelkast, zodat het op kamertemperatuur kan komen. Snij de helft van het stukje spek in reepjes. Maak met een scherp mes zo links en rechts gaatjes in de rosbief en steek daar de reepjes spek in. Kruid het vlees met zout en flink wat peper.

Verwarm de oven voor op 200°C. Pel de uien en snij ze in fijne stukjes.

Neem een gietijzeren pan (hij moet straks de oven in) waar het vlees mooi in past. Verhit daarin de reuzel of olie tot zeer heet (geen boter, want die zal verbranden bij de hitte die we nodig hebben). Braad de rosbief aan alle kanten krachtig aan in het hete vet. Haal het vlees uit de pan en leg het even apart, afgedekt met een stuk aluminiumfolie.

Zet het vuur laag en bak daarin de uien. Zodra ze beginnen te kleuren leg je de rosbief terug in de pan. Giet een bodempje bouillon bij het vlees, sluit de pan met het deksel en zet hem in de voorverwarmde oven. Na 10 minuutjes verlaag je de temperatuur naar 170°C. Laat het vlees gaan tot het gaar is, dat zal al gauw zo'n 1½ uur gaan duren. Draai het vlees een keertje om en kijk zo nu en dan of er stiekem niet te veel vocht uit de pan is ontsnapt.

Ondertussen snij je de andere helft van het spek in kleine blokjes. Bak ze in een beetje olie uit in een steelpantje. Als het spek helemaal is uitgebakken strooi je er de bloem over. Roer het goed door zodat het vet alle bloem opneemt. Dan gaat de resterende bouillon erbij, met kleine scheutjes tegelijk, tot je een mooie, gladde saus hebt. Die saus moet beslist niet te dik zijn. Een beetje waterig en vooral veel, zo hebben ze het graag in Tsjechië.

Als het vlees gaar is zet je de oven op 50°C. Laat de deur even openstaan zodat de oven snel afkoelt. Leg het vlees op een bord en zet het terug in de oven om te rusten. De pan zet je op het vuur. Giet de saus in de pan en roer de aanbaksels los. Als de saus te dik wordt doe je er nog wat bouillon of water bij. Giet de saus door een zeef terug in het steelpannetje. Snij de augurken in stukjes. Die roer je vlak voor het serveren door de saus.

Snij het vlees in plakken en dien het op in een flinke plas saus met een paar schijven knedlíky of een paar gekookte aardappelen.

